

In der Nahrungsgeschichte der Menschheit spielt die Fermentation eine existenzielle Rolle. Ihre konservierende Kraft wird bis in die Gegenwart genutzt und gewürdigt. Unterschätzt wird ihre Fähigkeit, Lebensmittel für den genussvollen Verzehr überhaupt geeignet zu machen. Es ist wahrscheinlich keine Überinterpretation, die Fermentation der Milch zu sauren Milchprodukten und Käse als das eigentliche *Movens* für die Domestizierung der Rinder zu verstehen. Ihre ersten Züchter vertrugen wegen des Milchzuckers nach der Adoleszenz keine frische Milch. Erst, wenn Bakterien die Laktose zur Milchsäure verstoffwechseln, entstehen sichere und für alle bekömmliche Milchprodukte, der Gesundheit förderliche Lebensmittel. Zweifelsohne ein Motor der menschlichen Entwicklung.

Milch und Käse, so lautete der Arbeitstitel des Journal Culinare No. 18 für das Frühjahr 2014. Schnell wurde klar, dass beiden Themen viel Substanz innewohnt. Frische Milch hatte ebenso eine eigene Ausgabe verdient wie Käse. Jetzt, ein Frühjahr später, widmet sich das Journal Culinare dem Käse, der fermentierten Milch. Damit wird nicht nur eine Brücke zur »Frischen Milch« zurück geschlagen (eine nochmalige Lektüre ist empfehlenswert). Auch das Fokusthema »Fermentation« des Journal Culinare No. 17 bespielt im aktuellen Heft ein vielstimmiges Orchester: Käse im Fokus – Brot, Wein, Fleisch und Fisch im Forum: Tische ließen sich überreich mit fermentierten Lebensmitteln decken. Dass hier Gemüse fehlt, ist keine Absicht.

Lebensmittel sind eine überlebenswichtige und faszinierend vielfältige Facette der kulturellen Errungenschaften der Menschheit. Doch nehmen wir Lebensmittel selten als »Kultur« wahr, ist ihre Lebensdauer, gemessen an gestalteten Steinen, bemalten Flächen, oder beschriebenem Papier doch signifikant kurz. Wein darf für sich in Anspruch nehmen, zu den am längsten haltbaren Lebensmitteln zu zählen. Bis ins vorletzte Jahrhundert reichen die Beispiele, die heute noch mit Genuss verkostet werden können. In einer Rangliste lang haltbarer Produkte ohne sekundäre konservierende Techniken durch Trocknung, Kälte, Blech oder Kunststoff liegen einige klassische Hartkäse mit vier oder fünf Jahren nicht schlecht im Rennen. Doch die aufgedruckte Mindesthaltbarkeit der meisten konsumierten Käse reicht nur in den folgenden Monat.

Es ist ein Statement, wenn der **Fokus** des Journal Culinare No. 20 Käse mit der engagierten Lebensgeschichte von SIEGLINDE und WOLFRAM SCHREIER beginnt. Sie setzen sich in unvergleichlicher Weise für die Welt der französischen Rohmilchkäse ein. Ihr Bericht »Fromager-Affineur. Ein Lebensthema« lässt an der Tiefe ihrer Erfahrungen teilhaben. RAINER MARIA KIESOW flaniert

mit wachem Blick durch Paris. Auf der Suche nach richtigem Käse wird er durchaus fündig. Das verstellt ihm den Blick für die Tendenzen nicht, die an dieser alten Kultur nagen. Der Bogen zum Beitrag von THOMAS VILGIS, der minutiös die molekularen Veränderungen der Milch auf dem Weg zum Käse beschreibt, ist weit. Die davon ausgehende Spannung nicht nur auszuhalten, vielmehr zu genießen, macht einen Teil des Reizes des Journal Culinaire aus. ANJA BOCK eröffnet den Reigen der Menschen, denen die Transformation der Milch zum Käse alltägliche praktische Arbeit ist und die bei Wettbewerben ausgezeichnete Bewertungen erhalten. Die Köche MATTHIAS SCHMIDT und FELIX WIEBE gehen vorbehaltlos, pragmatisch und zielgerichtet vor, um aus Ziegenmilch eine cremige »Käse«-Begleitung für ein Gemüsegericht zu entwickeln. Das Journal Culinaire besucht zum dritten Mal KARL-JOSEF FUCHS im Münstertal. Seine Erzählung als Käser ist gleichermaßen spannend und irritierend zugleich, nicht zuletzt in Bezug auf behördliche Aktivitäten.

Die Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen ist an das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten angeschlossen. VALENTIN SAUERER, der Leiter der Einrichtung, berichtet über ein Projekt der Studierenden zur Herstellung des traditionellen Weißlacker, der aus Kuhmilch gewonnen wird. BERNHARD TSCHOFEN grüßt aus der Schweiz mit dem vielschichtigen Beitrag »Sura Kees. Ein Relikt als Ferment des Regionalen« über Käse aus dem österreichischen Montafontal. Eine ergiebige Quelle sind ihm die Aufzeichnungen zweier Graubündener Pfarrer, die im Sommer 1780 eine Bergreise dorthin unternahmen. JULIA und CHRISTOPH HÖFER erfüllten sich 2006 den Wunsch von einem eigenen Bauernhof im österreichischen Kärnten. Phantasievoll, zielgerichtet und erfolgreich arbeiten sie an ihrer Käse-Vision, die ihnen 2014 die Goldene Käseharfe einbrachte.

DLG-Qualitätsprüfungs-Medaillen sind vielen Verbrauchern eine Orientierungshilfe im überbordenden Lebensmittelangebot. INKA SCHARF, Projektleiterin des Bereichs Käse und Frischkäse bei der DLG, stellt die Qualitätsprüfung am Beispiel des Allgäuer Bergkäses vor. Ein weiteres Mal hebt TON BAARS die Vorzüge von Rohmilch hervor, hier am Beispiel des nicht zu unterschätzenden Milchfermentationsprodukts Kefir. ANDY VORBUSCH, der langjährige Pâtissier des Restaurants Vendôme in Bergisch-Gladbach, hat vor einiger Zeit den Arbeitsplatz gewechselt und ist nun in Düsseldorf selbständig. In seinem Beitrag »Dickgelegte Milch« deckt er gedankliche Wege zu neuen Desserts auf. Der Fokus schließt mit einem zeitgeistigen Cartoon von BERND ZELLER.

Im **Forum** analysiert der Psychologe MICHAEL MACHT den Essgenuss aus der Sicht seines Fachs. Für Außenstehende unübersichtlich vielfältig sind die italienischen, französischen oder deutschen Vorstellungen vom Sauerteig. GEORG BÖCKER analysiert den Sachverhalt und stellt eine europäische Definition vor. Lange Zeit galt die »zweite« Gärung des Weins als probates Mittel ausschließlich zur Säureminderung. Doch die malolaktische Fermentation kann, das zeigt DORIS RAUHUT minutiös auf, wesentlich mehr und entwickelt sich zu einem

potenten oenologischen Instrument. Norddeutschen wird gelegentlich eine besonnene und ruhige Art nachgesagt. Das gilt nicht für Henning Plotz, der mit Vehemenz, durchaus vernehmbar und an der Qualität seiner Produkte nachvollziehbar seine Idee von einer natürlichen Matjesfermentation vertritt, die wesentlich von der Jahreszeit des Fangs abhängt.

FRIEDRICH-KARL LÜCKE nimmt das Genehmigungsverfahren und den Genehmigungsverlauf am Beispiel der fermentierten Rohwurst »Nordhessische Ahle Wurst« kritisch in den Blick. Das Ziel muss es seiner Einschätzung nach sein, die Zahl der Eintragungen deutscher landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit »geschützten geografischen Angaben« (g. g. A.) und »geschützter Ursprungsbezeichnung« (g. U.) als Spiegel der Qualität und Vielfalt in der Landwirtschaft zu erhöhen. Auf die Spuren der Traubensorte Furmint begibt sich GERD WOLFGANG SIEVERS. In einem ersten Artikel zeichnet er seine Geschichte, vor allem als Süßwein, im Burgenland nach; ein zweiter Teil im Journal Culinaire No. 21 wird seine ungarischen und slowakischen Wurzeln in den Blick nehmen. In seinem zweiten Beitrag für die aktuelle Ausgabe beschäftigt sich TON BAARS mit Weston A. Price, den er als frühen epidemiologischen Forscher vorstellt.

WALTER SCHÜBLER übernahm die reizvolle Aufgabe, sich des Buchs »Himmel und Erde. In der Küche eines Restaurantkritikers« von Jürgen Dollase anzunehmen. Schon der Titel der **Rezension** verspricht deutliche Worte: »La cuisine moderne c'est moi!« Der souveräne Blick über den Teller.

Allen Beitragenden sei für ihr Engagement außerordentlich gedankt. Bemerkenswert viele der in der Vorbereitung der vorliegenden Ausgabe in Handwerk und Industrie Angesprochenen haben abgewunken: Ihre Befürchtung, Herstellungsgeheimnisse verraten zu müssen (oder tatsächlich zu verraten), wurde nur übertroffen von den Bedenken, dass mit der Materie Unvertraute Dinge missverstehen und als schändlich oder schädlich in der Öffentlichkeit breittreten könnten. Das ist eine mehr als beiläufige Aufgabe des Journal Culinaire: durch solides Wissen ein tieferes Vertrauen zwischen Erzeugern und Verbrauchern zu schaffen. Die vorliegende Ausgabe möchte ein überzeugendes Beispiel sein.

Ihnen einen ertragreichen, die Augen öffnenden, den Verstand schärfenden und die Sensorik weitenden Lesegenuss.

MARTIN WURZER-BERGER  
THOMAS VILGIS